



Entremet aux fruits



Recette

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Pendant ce temps, écrasez vos spéculoos grossièrement (vous mettez les biscuits dans un sac de congélation et à l'aide du rouleau à pâtisserie passez plusieurs fois dessus). Mélanger avec le beurre. Posez votre cercle à entremet ou votre cadre sur un plat. Versez le mélange spéculoos beurre dans le cadre en prenant soin de bien tasser afin d'obtenir un fond bien régulier sur toute la surface. Réserver au réfrigérateur (ou si vous êtes pressé au congélateur).

Ingrédients :

Pour le fond aux spéculoos :

200g de spéculoos
70g de beurre

Pour la mousse aux fruits :

200g de purée de fruit (soit fruits mixés soit purée de fruit Capfruit (Guy Demarle Site Gourmandises)
400g (40cl) de crème liquide entière minimum 30% de matière grasse et bien froide
60g de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine (6g)
100 g de fruits coupés en petits dès.

Pour le miroir aux fruits :

200g de purée de fruits
30g de sucre
1,5 feuille de gélatine (3g)



Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Prélever une partie (1/4 environ) de la purée de fruits et la mettre à chauffer dans une casserole avec le sucre en mélangeant régulièrement. Quand la pulpe est chaude, y faire fondre les feuilles de gélatine essorées en mélangeant bien. Verser dans le restant (les 3/4) de la purée de fruits, bien mélanger et réserver à température ambiante.

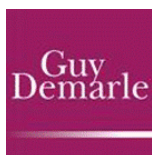
Montez la crème liquide en chantilly et versez la purée de fruits refroidie, mélangez délicatement avec une spatule, ajoutez les dés de fruit et mélangez rapidement mais délicatement.

Sortir le cercle du frigo et verser cette préparation sur le fond aux spéculoos. Remettre au frais pour une heure environ ou si vous êtes pressé au congélateur une bonne demi-heure.

Lorsque la mousse est prise, faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer la purée de fruits dans une casserole avec le sucre et bien mélanger, Quand la pulpe est chaude, y faire fondre les feuilles de gélatine essorées en mélangeant bien. Laisser refroidir à température ambiante lorsque la préparation a refroidie vous pouvez la verser sur l'entremet et la répartir sur tout le dessus. Laisser prendre au réfrigérateur plusieurs heures ou si vous êtes pressé environ 30 minutes au congélateur.

Astuces : La chantilly ne doit pas être trop dense sinon elle risque de grainer.

La température de la purée de fruits doit être tiède sinon votre crème retomberait. Si la couleur est dénaturée vous pouvez rajouter un peu de colorant en poudre (Site Gourmandises).



Pascaline Phazelle

Tél. 06.76.52.15.65

Blog : pascalineandco.canalblog.com